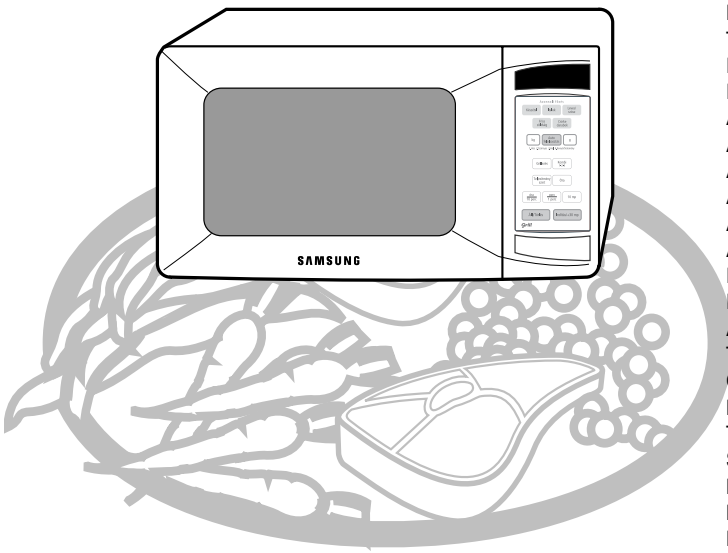
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati útmutató és főzési tanácsadó

CE2944N/CE2944NT

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



Gyors emlékeztető útmutató 2
A mikrohullámú sütő részei 3
Kezelőegység 3
Tartozékok 4
Hogyan kell ezt a füzetet használni? 4
Biztonsági előírások 5
A mikrohullámú sütő elhelyezése 6
Az óra beállítása 6
A sütő működésének ellenőrzése 6
Hogyan működik a mikrohullámú sütő? 7
Teendő probléma esetén 7
Főzés/melegítés 8
Főzési teljesítményszintek táblázata 8
A főzés megszakítása 8
A főzési idő módosítása főzés közben 9
Azonnali melegítés/főzés 9
Azonnali melegítés/főzés beállításai 9
Automatikus felolvasztás 10
Automatikus felolvasztás beállításai 10
Pirítótányér használata (CE2944NT) 11
Pirítótányér beállítások (CE2944NT) 12
A fűtőelem helyzetének beállítása 13
Tartozékok kiválasztása 13
Grillezés 13
Mikrohullám és grillezés kombinálása 14
Többlépcsős főzés 14
Sípjelzés kikapcsolása 15
Biztonsági reteszelés 15
Memória 15
Használható edények 16
Főzési útmutató 17
A mikrohullámú sütő tisztítása 23
A mikrohullámú sütő tárolása, javítása 24
Műszaki adatok 24

CE

Code No .:DE68-02883H

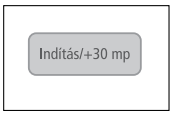
Gyors emlékeztető útmutató

HU

Ha Ön meg akar főzni egy ételt...

1. Tegye be az ételt a sütőbe.
   Állítsa be a sütő teljesítményét a teljesítményt a **Teljesítményszint** gomb nyomogatásával.

2. Állítsa be a főzési időt a **10 perc, 1 perc** vagy **10 mp** gomb nyomogatásával.

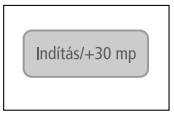


3. Nyomja meg az **Indítás** gombot.
   Következmény: Elkezdődik a főzés.
   A főzés végén a sütő négyet sípol.

Ha Ön fel akar olvasztani egy ételt...

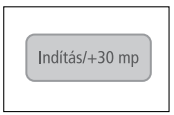
1. Tegye be a mélyhűtött ételt a sütőbe.
   Nyomja meg az **Auto felolvasztás** gombot.

2. Állítsa be a súlyt a **kg** és **g** gombnyomogatásával.



3. Nyomja meg az **Indítás** gombot.

Ha Ön egy perccel tovább akar főzni ...

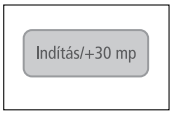


1. Hagyja a sütőben az ételt.
   Nyomja meg annyiszor a **+30 mp** gombot, ahányszor 30 másodperccel tovább akar főzni.

Ha Ön grillezni akar egy ételt...

1. Melegítse elő a sütőt a **Grillezés** gomb és azután a **10 perc, 1 perc** vagy **10 mp** gomb megnyomásával.

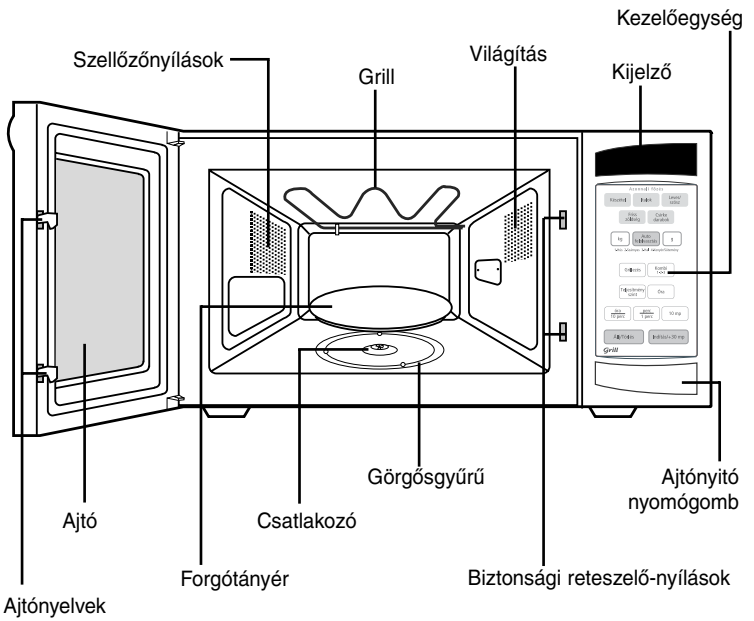
2. Helyezze be az ételt az állványra, a sütőbe.
   Nyomja meg a **Grillezés** gombot. Állítsa be a grillezési időt a **10 perc, 1 perc** vagy **10 mp** gombok nyomogatásával.



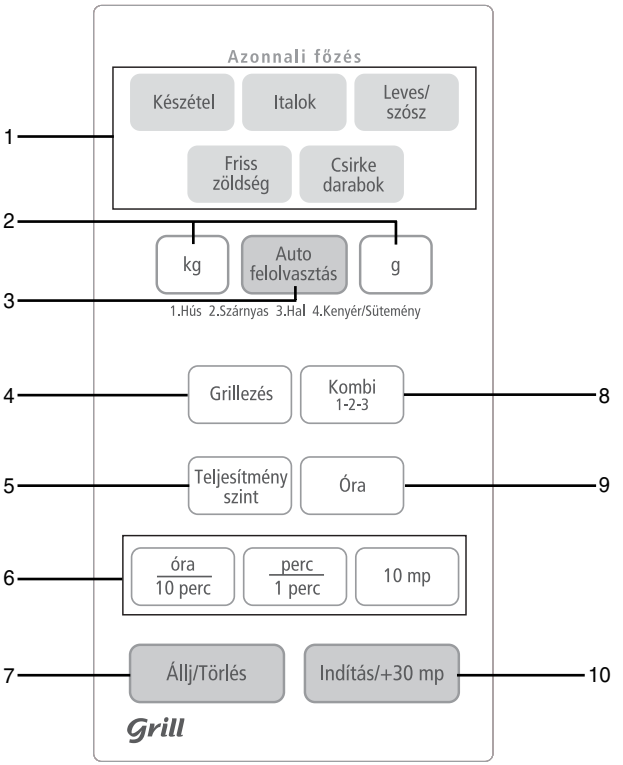
3. Nyomja meg az **Indítás** gombot.

HU

A mikrohullámú sütő részei



Kezelőegység

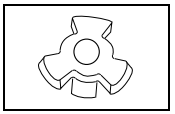


1. AZONNALI MELEGÍTÉS / FŐZÉS GOMBJAI
2. SÚLY BEÁLLÍTÁS
3. AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS
4. GRILLEZÉS
5. MIKROHULLÁM ÜZEMMÓD
6. IDŐ BEÁLLÍTÁSA
7. ÁLLJ / TÖRLÉS GOMB
8. KOMBINÁLT ÜZEMMÓD
9. ÓRA BEÁLLÍTÁSA
10. INDÍTÁS GOMB

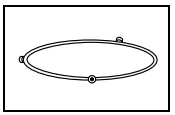
HU

Tartozékok

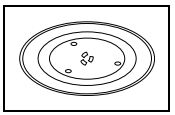
A megvásárolt típustól függően különböző tartozékokhoz jut, amelyeket a legkülönbözőbb célokra használhat.



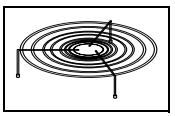
1. Az **összekötőelemet** már gyárilag a sütő alaplemezében található motor tengelyére szerelték.
Szerepe: Az összekötőelem forgatja a forgótányért.



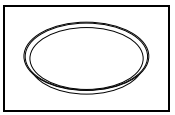
2. A **görgős gyűrűt** a sütő közepére kell helyezni.
Szerepe: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



3. **Forgótányér**, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy közepe az összekötőelemre illeszkedjen.
Szerepe: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



4. A **fémrács** a forgótányérra helyezhető.
Szerepe: A fémállvány segítségével egyidejűleg két ételt készíthet a sütőben. Egy adagot a forgótányérra tehet, egy másikat pedig az állványra. A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.



5. **Pirítótál (csak a CE2944NT-nél)**, lásd: 11. oldal.
Szerepe: A pirítótál segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételeket. Ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzákat.

☛ TILOS a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

A kézikönyv használata

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati utasítás sok fontos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***A megfelelő tartozékok és edények***
- ***Hasznos főzési tanácsok***

A fedőlap belső oldalán a három főzési alapműveletet bemutató útmutatást talál:

- ***Az étel főzése***
- ***Ételek kiolvasztása***
- ***Az étel grillezése***
- ***Extra főzési idő hozzáadása***

A füzet elején megtekinthető a mikrohullámú sütő rajza, továbbá a kezelőpanel ábrája, hogy kezelőszervek könnyebben megtalálhatók legyenek.

A lépésekre lebontott eljárások négy különböző szimbólumot használnak.

☛ **Fontos** ✉ **Megjegyzés** ✻ **Vigyázat!**

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, ho7gy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó (görbülés)
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

Biztonsági óvintézkedések

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK
OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

- Csak olyan konyhai eszközöket használjon, amelyek mikrohullámú sütőkhöz használhatók;
  NE használjon semmilyen fém edényt, arany vagy ezüst szegéllyel díszített edényt, nyársakat, villákat stb.
  A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.

Ok: Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.

- Ha műanyag vagy papír tartóedényben melegít ételt, tartsa szemmel a sütőt, mert ezek meggyulladhatnak;
  A mikrohullámú sütővel ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.
- Ha füstöt észlel, kapcsolja ki vagy húzza ki a készüléket és tartsa zárva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat;
- Italok mikrohullámú melegítésekor kitörő erejű késleltetett forrás következhet be, ezért az edény kezelésekor gondosan kell eljárni, hogy megakadályozza az ilyen helyzetet;
  MINDIG hagyjon legalább 20 másodperces várakozási időt, miután a sütő már kikapcsolt, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.
  Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg az italokat.
  Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
  NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.
- A cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel fogyasztásuk előtt az égési sérülések elkerülése céljából;
- Tojások héjukban és egész főtt tojások a mikrohullámú sütében nem melegíthetők, mert felrobbanhatnak, még azután is, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött;
  Szintén ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;
- A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti;
- **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat. Ezek meggyulladhatnak, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik.
  Ha a sütő túlmelegszik, akkor automatikusan kikapcsol. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.
- **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor a sütőből az ételt kiveszi, a véletlen égési sérülések elkerülése céljából.
- **NE** érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütő belső falait, amíg a sütő le nem hűl.
- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
  Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.
- Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.

Ok: A forró levegő, vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

- Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).

Ok: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

- **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni. Ekkor a készülék biztonsági okokból automatikusan lekapcsol. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető. Érdemes folyamatosan egy pohár vizet tartani a sütőben. A víz felveszi a mikrohullámú energiát, ha a sütő véletlen elindul.

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért kerülni kell a sütőn belüli fűtőelemek megérintését.
- **NE** használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. (Ha azt a sütő tartalmazza.)

FIGYELEM:

Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:

A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:

Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:

Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

FIGYELEM:

Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

FIGYELEM:

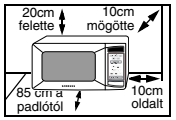
A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tőlük tartani.

- A mikrohullámú sütőt nem szabad szekrénybe helyezni

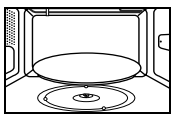
HU

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

Helyezze a sütőt sima, egyenes felületre, 85 cm-re a padlótól. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.



1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, fölötte pedig 20 cm szabad tér van.



2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni egy speciális, a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető kábelre vagy szerelékre. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3-pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

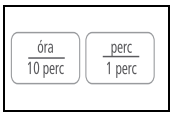
Az idő beállítása

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- ***A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor***
- ***Hálózati feszültségkimaradást követően***

✉ Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítások kezdetekor.

1. **Milyen kijelzést akar?** — **Nyomja meg az óra gombot...**
24 órás — Egyszer
12 órás — Kétszer

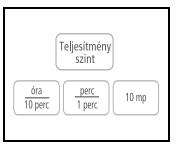


2. Ezután állítsa be az órát az **óra** gombbal és a percet a **perc** gombbal.

3. Ha a pontos idő látható már az órán, nyomja meg az óra gombot még egyszer, hogy elinduljon az óra.
Következmény: Mindig a pontos idő látható, amikor Ön nem használja a sütőt.

A sütő működésének ellenőrzése

Az alábbi egyszerű eljárással Ön bármikor ellenőrizheti, hogy a mikrohullámú sütő jól működik-e.
Először is, helyezzen be egy pohár vizet a forgótányérra. Azután csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Teljesítményszint** gombot és állítsa be az időt 4 vagy 5 percre az **1 perc** gomb nyomogatásával.

2. Nyomja meg az **Indítás** gombot.
Következmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. A víznek ekkor forrnia kell!

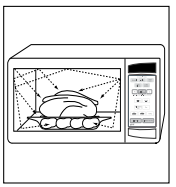
HU

Hogyan működik a mikrohullámú sütő?

A mikrohullám egy nagyfrekvenciás elektromágneses sugárzás; az általa közvetített energia segítségével az étel megfő vagy felmelegszik anélkül, hogy megváltozna a színe vagy az alakja.
A mikrohullámot Ön a következőkre használhatja:

- ***felolvasztásra***
- ***azonnali főzésre***
- ***főzésre***

A főzés elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullám egyenletesen éri az ételt, mert az étel forog a forgótányéron. Ezért az étel egyenletesen fő meg.
2. A mikrohullámot az étel felső kb. 2,5 cm-es rétege nyeli el. Onnan a hő hőátadással terjed az étel belseje felé.
3. A főzési idő a receptben leírtaktól és az étel alábbi tulajdonságaitól függ:
   - mennyiségétől és sűrűségétől,
   - víztartalmától,
   - kiindulási hőmérsékletétől (hűtve van-e vagy nem).

☛ Mivel az étel közepe hőátadással fő meg, a főzés folytatódik azt követően is, hogy Ön kiveszi az ételt a sütőből. Ezért be kell tartani az e füzetben és a receptekben előírt pihentetési időt, hogy:
- egyenletesen megfőjön az étel közepe is,
- mindenütt egyenletes hőmérsékletű legyen az étel.

Teendő probléma esetén

Az alábbi felsorolásban található problémák esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal!

♦ Az alábbi jelenségek normálisak:
- Kondenzáció a sütőben
- Légáram az ajtó körül
- Fénykiszüremlés az ajtó körül
- Gőz lép ki az ajtónál és a szellőzőnyílásokból.

♦ Nem indul el a sütő az **Indítás** gomb megnyomásakor
- Be van csukva jól az ajtó?

♦ Az étel egyáltalán nem fő meg.
- Jól állította be az időzítést és/vagy megnyomta az Indítás gombot?
- Becsukta az ajtót?
- Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem oldott ki a biztosító automata?

♦ Az étel vagy túlfő vagy nem fő meg eléggé.
- A főzési időt az étel fajtájának megfelelően állította be?
- Megfelelő teljesítményt választott?

♦ Szikrázás van a sütőben
- Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
- Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütőben?
- Nincs alumíniumfólia túl közel a belső falakhoz?

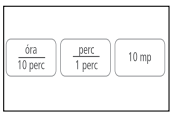
♦ A sütő zavarja a tévé- vagy a rádióvételt.
- Kismértékű zavarás normális, ha működik a sütő. A probléma orvoslásához a sütőt a tévétől, rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!
- Ha elektromágneses zavarást éri a sütőt, elállítódhat a kijelző. Megoldás: Húzza ki a csatlakozódugót, majd dugja vissza! Állítsa be újra az órát!

✉ Ha Ön a fentiek elolvasása után sem képes megoldani a problémát, akkor kérjük, forduljon a legközelebbi SAMSUNG szervizhez.

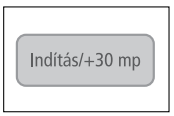
Főzés/melegítés

Az alábbi egyszerű eljárás elmagyarázza, hogyan főzhet meg vagy melegíthet meg egy ételt. Ellenőrizze MINDIG a sütő beállítását, mielőtt felügyelet nélkül hagyja a sütőt!
Tegye be az ételt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Teljesítményszint** gombot.
Következmény: Megjelenik a 900 W kijelzés (ez a maximális teljesítmény)
Válassza ki a kívánt teljesítményt a Teljesítményszint gomb nyomogatásával.
Lásd a Főzési teljesítményszintek táblázatást a következő oldalon



2. Állítsa be a főzési/melegítési időt a **10 perc, 1 perc** vagy **10 mp** gombbal.



3. Nyomja meg az **Indítás** gombot.
Következmény: Bekapcsol a sütő világítása és forogni kezd a forgótányér.
Elkezdődik a főzés és a főzés végén a sütő négyszer sípol.

☛ **Sose** kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt!

✉ Ha rövidebb ideig a maximális teljesítménnyel (900 W) akar melegíteni egy ételt, akkor a **+30 mp** gomb nyomogatásával is beállíthatja a főzési időt. A sütő azonnal bekapcsol.

Főzési teljesítményszintek táblázata

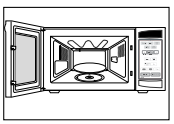
Ön a sütő alábbi teljesítményei közül választhat.

Teljesítmény	Mikrohullám	Grill
NAGY	900 W	
ÚJRAMELEGÍTÉS	-	
KÖZÉPNAGY	600 W	
KÖZÉP	450 W	
KÖZÉPKICSI	300 W	
FELOLVASZTÁS( )	180 W	
KICSI	100 W	
GRILLEZÉS	-	1300 W
KOMBINÁLT III	600 W	1300 W
KOMBINÁLT II	450 W	1300 W
KOMBINÁLT I	300 W	1300 W

✉ Ha Ön nagyobb teljesítményt választ, akkor a főzési időt csökkenteni kell. Ha Ön kisebb teljesítményt választ, akkor a főzési időt növelni kell.

A főzés megszakítása

Ön bármikor megszakíthatja a főzést, hogy ellenőrizze az ételt.



1. A főzés ideiglenes megszakításához:
Nyissa ki az ajtót.
Következmény: Leáll a főzés. A főzés folytatásához csukja be az ajtót és nyomja meg újra az **Indítás** gombot.

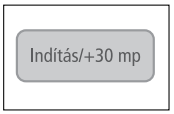
2. A főzés végleges megszakításához:
Nyomja meg az **Állj/Törlés** gombot.
Következmény: Leáll a főzés. Ha törölni akarja főzési beállításokat, nyomja meg még egyszer az **Állj/Törlés** gombot.

☛ Bármilyen beállítást törölhet a főzés elindítása előtt az **Állj/Törlés** gomb megnyomásával.

HU

A főzési idő módosítása főzés közben

Ön növelheti a főzési időt a +30 mp gomb nyomogatásával.



A **+30 mp** gomb minden megnyomására 30 másodperccel hosszabbodik a főzési idő.

Azonnali melegítés/főzés

Az AZONNALI MELEGÍTÉS ÉS FŐZÉSÉS használata esetén automatikusan beállítódik a melegítési idő és az Indítás gombot sem kell megnyomni. Csupán az adag nagyságát kell beállítani az Azonnali főzés ◇ megfelelő gombjának nyomogatásával.
Rakja be az ételt a forgótányér közepére és csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg az **Azonnali főzés** megfelelő gombját annyiszor, ahányszor szükséges.
Következmény: 2 másodperc múlva elkezdődik a melegítés. Amikor véget ér:
1) A sütő négyet sípol.
2) A vége jelzés háromszor sípol (percenként egyet).
3) A kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

Példa: Nyomja meg háromszor az **Italok** gombot, ha három csésze kávét akar megmelegíteni.
Lásd a táblázatot a következő oldalon.

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.

Azonnali melegítés / főzés beállításai

Az alábbi táblázat ismerteti az AZONNALI MELEGÍTÉS / FŐZÉS programokat, az adagok nagyságát, a pihentetési időt és a megfelelő utasításokat.

Gomb/ Étel fajtája	Adag	Pihentetési idő	Utasítások
Készétel (hűtött)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 perc	Rakja rá egy porcelántányérra és fedje le mikrohullámálló fóliával. Ez a program 3 komponensből (például hús, mártással, zöldséggel és körettel, például burgonya, rizs vagy főtt tészta) álló ételekhez alkalmas.
Italok (kávé, tej, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	1-2 perc	Öntse be kerámia csészékbe és melegítse lefedés nélkül. Ha 1 csészét melegít, tegye a forgótányér közepére, ha 2-őt, egymással szembe, ha 3-at vagy 4-et akkor rendezze el őket körben. Keverje meg jól a pihentetés előtt és után és legyen óvatos, amikor kiveszi a csészéket (lásd a biztonsági utasításoknak a folyadékokra vonatkozó részét).
Leves/ szósz (hűtött)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml	1-2 perc	Öntse be a levest vagy a szószt egy porcelán mélytányérba vagy kerámia edénybe. Fedje le a melegítés és a pihentetés közben. Keverje meg a pihentetés előtt és után.
Friss zöldség	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 perc	Mossa meg, tisztítsa meg, vágja apró kockákra a zöldséget, majd mérje meg a súlyát. Tegye be egy fedővel ellátott üvegtálba. Öntsön hozzá 45 ml (3 evőkanál) vizet, ha 200-450 g-ot főz, 60 ml-t (4 evőkanálnyit) ha 500-650 g-ot főz illetve 75 ml-t (5 evőkanálnyit) ha 700-750 g-ot főz. Keverje meg a főzés után. (Nagyobb mennyiség főzése esetén keverje meg egyszer főzés közben is.)
Csirke darabok	200-300 g (1 db) 400-500 g (2 db) 600-700 g (2-3 db) 800-900 g (3-4 db)	3 perc	Kenje be a csirke darabokat olajjal és fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Rakja rá az állványra, a bőrös oldalával lefelé. Fordítsa meg, amikor sípol a sütő.

Automatikus felolvasztás

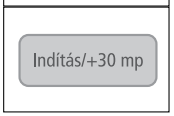
Az AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS funkcióval Ön húst, baromfit, halat és kenyeret/süteményt olvaszthat fel. A felolvasztási idő és teljesítményszint automatikusan beállítódik. Önnek csak az étel fajtáját és az adag súlyát kell beállítania.

✉ Csak mikrohullámhoz használható edényeket használjon.

Először is helyezze be a mélyhűtött ételt a forgótányér közepére. Azután csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg az **Auto felolvasztás** gombot.
Nyomja meg az **Auto felolvasztás** gombot egyszer vagy többször, a felolvasztandó étel kódszámának megfelelően. A részleteket lásd a következő oldalon lévő táblázatban.

2. Állítsa be az étel súlyát a **kg** és **g** gombbal.



3. Nyomja meg az **Indítás** gombot.
Következmény:
- Elkezdődik a felolvasztás.
- A sütő sípol a felolvasztás félidejénél, hogy ne felejtse Ön el megfordítani az ételt.
- Nyomja meg az Indítás gombot a felolvasztás befejezéséhez.

✉ Ön kézi vezérléssel is felolvaszthat ételeket. Ehhez állítsa be a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 W teljesítménnyel. A részleteket a „Főzés/melegítés” szakasz ismerteti a 8. oldalon.

Automatikus felolvasztás beállításai

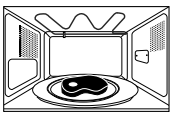
Az alábbi táblázat ismerteti a különböző AUTOMATIKUS FELOLVASZTÁS programokat, a mennyiségeket, a pihentetési időket és a vonatkozó utasításokat.
Távolítson el minden csomagolóanyagot a felolvasztás előtt! Rakja rá a húst, a baromfit vagy a halat egy porcelántányérra.

Kód	Étel	Adag	Pihentetési idő	Utasítások
1.	Hús	0,2-2 kg	20-60 perc	Fedje le a hús széleit alumínium fóliával. Fordítsa meg a húst, amikor sípol a sütő. Ez a program marhához, birkához, sertéshez, hússzeletekhez, pörkölthöz és fasírthoz használható.
2.	Szárnyas	0,2-2 kg	20-60 perc	Borítsa be a láb és a szárny végeit alumínium fóliával. Fordítsa meg a baromfit, amikor sípol a sütő. Ez a program akár egész csirkéhez, akár csirkedarabokhoz használható
3.	Hal	0,2-2 kg	20-50 perc	Borítsa be a hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa meg a halat, amikor sípol a sütő. Ez a program akár egész halhoz, akár halszeletekhez használható.
4.	Kenyér/ Sütemény	0,125-1,0 kg	5-30 perc	Rakja rá a kenyeret egy konyhapapírra, és fordítsa meg, amikor sípol a sütő. Rakja rá a süteményt egy porcelántányérra, és fordítsa meg, ha lehet, amikor sípol a sütő. (Az ajtó kinyitásakor leáll a sütő). Ez a program használható mindenféle kenyérhez, legyen az szeletelt vagy egész, valamint zsömlékhez és bagettekhez. A zsömléket rendezze el egy körbe. E program használható mindenféle kelttésztához, kétszersülthöz, sajtos süteményhez és felfújthoz. Nem használható viszont cukrászsüteményhez, gyümölcstortához és krémtortához, valamint csokoládé bevonatú süteményhez

Pirítótányér használata (CE2944NT)

HU

Ehhez a mikrohullámú sütőhöz egy pirítótányér tartozik. Ha grillezéskor az ételt Ön erre a pirítótányérra helyezi, akkor az étel nem csupán fölül barnul meg, hanem alul is, és ropogóssá válik a pirítótányér magas hőmérséklete miatt. A pirítótányéron készíthető ételekre ad néhány ötletet a következő oldalon lévő táblázat.
A pirítótányér szalonnához, tojáshoz, kolbászhoz stb-hez is használható.

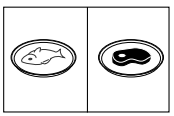


1. Tegye rá közvetlenül a forgótányérra a pirítótányért és melegítse elő a legnagyobb mikrohullám-grill kombinált móddal [600W+grill ( )] a következő oldalon lévő táblázat szerint

- Használjon mindig edényfogó kesztyűt, ha kiveszi a pirítótányért, mert az nagyon forró.

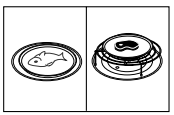
2. Kenje be olajjal a tányért ha például szalonnát és tojást süt rajta, hogy az étel szépen megbarnuljon.

- A pirítótányérnak teflon bevonata van, mely nem karcolásálló. Vigyázzon, ne sértse meg a teflon bevonatot, például ne vágjon késsel a pirítótányéron.
- Használjon műanyag evőeszközt, nehogy megsérüljön a teflon bevonat, vagy vegye el a pirítótányérról az ételt, mielőtt elvágja.



3. Rakja rá az ételt a pirítótányérra.

- Ne rakjon nem hőálló tárgyat a pirítótányérra, például műanyag (nejlon) bevonatú virslit!
- Sose használja a pirítótányért a sütőben a forgótányér nélkül!



4. Rakja rá a pirítótányért a sütőben lévő fémállványra (vagy a forgótányérra).

5. Állítsa be a kívánt sütési időt és teljesítményt.
Lásd a következő oldalon lévő táblázatot.

✉ **A pirítótányér tisztítása**
A pirítótányér tisztításához használjon mosószeres melegvizet, majd öblítse le tiszta vízzel.

✉ Ne használjon súrolókefét vagy kemény mosogatócsutakot, mert megsérül a pirítótányér teflon bevonata.

✻ **Megjegyzés**
A pirítótányér nem mosogatható mosogatógépben

„Pirítótányér” beállítások (CE2944NT)

A pirítótányért ajánlatos közvetlenül a forgótányéron előmelegíteni. Melegítse elő a pirítótányért 600W+grill funkcióval és kövesse az alábbi táblázatban szereplő utasításokat.

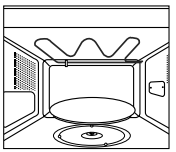
Étel	Adag	Teljesítmény	Előmelegítési idő	Sütési idő	Utasítások
Szalonna	4 szelet (80 g) 8 szelet (160 g)	600 W + grill (kombi)	3 perc	3-3½ perc 4½ -5 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Grillezett paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	450 W + grill (kombi)	3 perc	3 perc 4 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Vágja félbe a paradicsomokat. Rakjon sajtot rájuk. Rendezze el őket körben a pirítótányéron. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Burger (mélyhűtött	2 db (125 g) 4 db (250 g)	600 W + grill (kombi)	3 perc	6-6½ perc 8-8½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rendezze el a mélyhűtött burgert körben a pirítótányéron. Rakja rá a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 4-5 perc múlva.
Bagett (mélyhűtött)	100-150 g (1 db) 200-250 g (2 db)	450 W + grill (kombi)	5 perc	5-6 perc 6-7perc	Melegítse elő a pirítótányért. Ha egy bagettet melegít, rakja középre, ha kettőt, egymás mellé a tányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Pizza (mélyhűtött)	300-350 g 400-450 g	600 W + grill (kombi)	5 perc	7-8 perc 9-10 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rakja rá a mélyhűtött pizzát a pirítótányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Mini pizza (hűtött)	100-150 g 200-250 g	600 W + grill (kombi)	5 perc	3-3½ perc 4-4½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye rá a hűtött pizzaszeleteket, körben elrendezve. Rakja rá a pirítótányért az állványra.
Csipsz (mélyhűtött)	200 g 300 g 400 g	450 W + grill (kombi)	4 perc	9 perc 12 perc 15 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Rendezze el egyenletes sűrűségben a csipszet a pirítótányéron. Rakja rá a tányért az állványra.
Sült krumpli	250 g 500 g	600 W + grill (kombi)	4 perc	4½-5 perc 7-7½ perc	Melegítse elő a pirítótányért. Vágja félbe a krumplikat. Rakja rá a pirítótányérra, az elvágott felükkel lefelé. Rendezze el egy körbe őket. Rakja rá a tányért az állványra.
Halrudacskák (mélyhűtött)	150 g (5 db) 300 g (10 db)	600 W + grill (kombi)	4 perc	6-6½ perc 8½-9 perc	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg 1 evőkanál olajjal. Rakja rá a halrudacskákat körbe a tányérra. Fordítsa meg 4 perc (5 db) vagy 6 perc (10 db) múlva.
Csirke falatok (mélyhűtött)	125 g 250 g	600 W + grill (kombi)	4 perc	4½-5 perc 6½-7perc	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje be a tányért 1 evőkanál olajjal. Rakja rá a csirke falatokat a tányérra. Rakja rá a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) múlva.

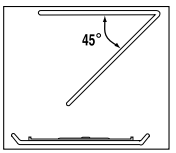
A fűtőelem helyzetének beállítása

A fűtőelemre a grillezésnél van szükség. Csak egy pozíció van feltüntetve. Meg kell mondanunk a vevőknek, hogy mikor kell a fűtőelemet a függőleges helyzetbe állítani.

- ***A vízszintes helyzetre van szükség a grillezéshez vagy a mikrohullám + grillezés kombinálásához.***

☛ Csak akkor változtassa meg a fűtőelem helyzetét, ha hideg a fűtőelem és ne fejtsen ki túl nagy erőt a fűtőelemre a függőleges helyzetbe való állításkor.



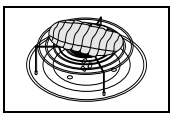


Ha a fűtőelemet a ...	**akkor ...**
vízszintes helyzetbe akarja állítani (grillezéshez vagy a mikrohullám + grill kombinációjához)	◆ húzza előre a fűtőelemet ◆ tolja fel, hogy párhuzamos legyen a sütő tetőlapjával

A sütőtér és a fűtőelem tisztításakor célszerű 45°-ban lehajlítani a fűtőelemet.

Tartozékok kiválasztása

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon; ne használjon műanyag edényeket, tálcákat, papírpoharakat stb.



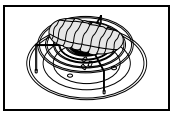
Ha kombinált módban (grillezés és mikrohullám) működteti a sütőt, csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámhoz és villanysütőhöz is alkalmasak. A fém edények vagy eszközök tönkretehetik a sütőt.

✉ Az alkalmas edényekre és eszközökre vonatkozó további részleteket a „Használható edények” c. szakasz ismerteti a 16. oldalon.

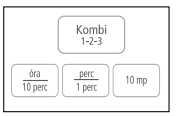
Grillezés

A GRILLEZÉS funkcióval Ön gyorsan megsütheti és megbarníthatja az ételt, mikrohullám használata nélkül. A grillezéshez egy grill állványt (fém állvány) mellékeltünk a mikrohullámú sütőhöz.

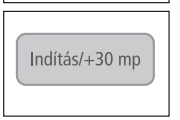
1. Melegítse elő a grillt a kívánt hőmérsékletre, ehhez nyomja meg a **Grillezés** gombot, és állítsa be a **10 perc, 1 perc** vagy **10 mp** gombbal az előmelegítési időt.



2. Nyissa ki az ajtót és rakja be az ételt az állványra.



3. Nyomja meg a **Grillezés** gombot. Állítsa be a grillezési időt a **10 perc, 1 perc** vagy **10 mp** gombbal.



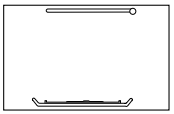
4. Nyomja meg az **Indítás** gombot.

Mikrohullám és grillezés kombinálása

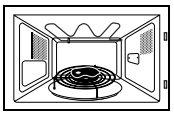
A mikrohullámú sütés kombinálható a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megsüljön és ugyanakkor meg is barnuljon.

☛ Használjon mindig mikrohullámhoz és villanysütőhöz alkalmas edényt! Az üveg- vagy a kerámiaedények ideálisak e célra.

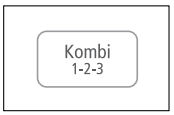
☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor megfogja a sütőben lévő edényt, mert az edény nagyon forró lehet.



1. Ügyeljen arra, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben legyen; lásd a 13. oldalt.

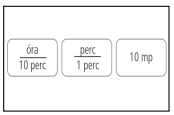


2. Nyissa ki a sütő ajtaját.
Tegye rá az ételt az állványra, az állványt pedig a forgóasztalra.
Csukja be az ajtót.

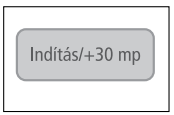


3. Nyomja meg a **Kombi** gombot.
Következmény: Megjelenik a következő kijelzés:
I (egylépcsős főzés)
Kombi (mikrohullám és grillezés)
600 W (leadott teljesítmény)

- Válassza ki a szükséges teljesítményt a **Kombi** gomb nyomogatásával.
- A grillezés hőmérséklete nem állítható be.



4. Állítsa be a sütési időt a **10 perc, 1 perc** vagy **10 mp** gombokkal.



5. Nyomja meg az **Indítás** gombot.
Következmény: Elkezdődik a kombinált sütés.
Amikor véget ér, a sütő négyet sípol.

✉ A grillezéssel kombinált mikrohullámú sütésnél a maximális mikrohullámú teljesítmény 600 W.

Többlépcsős főzés

HU

A mikrohullámú sütő beprogramozható úgy, hogy akár három lépésben főzzön/süssön meg egy ételt.
Például: Tegyük fel, hogy Ön fel akar olvasztani és meg akar sütni egy ételt anélkül, hogy minden főzési lépés után újra be kelljen állítani a sütőt. Egy 500 g-os halat Ön a következő három lépésben olvaszthat fel és süthet meg:

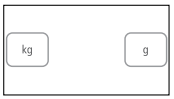
- ***felolvasztás***
- ***sütés I. - 600 W mikrohullámmal 4 percig***
- ***sütés II. - grillezéssel 5 percig***

✉ A TÖBBLÉPCSŐS FŐZÉS funkcióval két, három vagy négy főzési lépés programozható be.

✉ Négy lépés beprogramozása esetén az elsőnek mindig felolvasztásnak kell lennie!

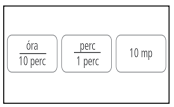
✉ Ne nyomja meg az **Indítás** gombot, amíg nem programozta be az utolsó lépést is!

1. Nyomja meg az **Auto felolvasztás** gombot ahányszor szükséges.
(Példánkban a halat kell beállítani.)



2. Ezután állítsa be a súlyt a **kg** és a **g** gomb nyomogatásával.
(Példánkban 500 g-ra)

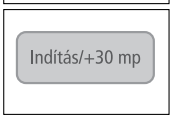
3. Nyomja meg a **Teljesítményszint** gombot.
Ez a mikrohullám mód (I.);
Ha szükséges, állítsa be a teljesítményt a **Teljesítményszint** nyomogatásával.
(Példánkban 600 W-ra)



4. Állítsa be főzési/sütési időt a **10 perc, 1 perc vagy 10mp** gombok nyomogatásával!
(Példánkban 4 percre)

5. Nyomja meg a **Grillezés** gombot.
Ez a grillezés mód (II.)

6. Állítsa be főzési/sütési időt a **10 perc, 1 perc vagy 10mp** gombok nyomogatásával! (Példánkban 5 percre)
(A maximális grillezési idő 60 perc.)



7. Nyomja meg az **Indítás** gombot.
Következmény:
Egymás után lefut a három főzési lépés (felolvasztás, I. főzés, II. főzés). Az Ön által választott felolvasztási módtól függően a sütő esetleg sípol a felolvasztási idő felénél, hogy Ön ne felejtse el megfordítani az ételt.

◆ A többlépcsős főzés végén a sütő négyszer sípol.

HU

Sípjelzés kikapcsolása

1. Nyomja meg egyszerre a **Állj/Törlés** és az **Indítás** gombot.
   Következmény: Megjelenik a következő kijelzés:

   ◆ Ettől kezdve nem sípol a sütő.

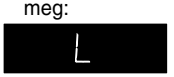
2. A sípjelzés visszaállításához nyomja meg újra egyszerre a **Állj/Törlés** és az **Indítás** gombot.
   Következmény: Megjelenik a következő kijelzés:

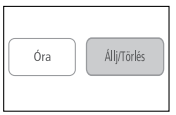
   ◆ A sütő újra sípolva üzemel.

Biztonsági reteszelés

A mikrohullámú sütőnek egy speciális gyerekvédelmi programja van, mellyel „reteszelhető" a sütő, hogy ne működtethessék azt a gyerekek. A sütő bármikor reteszelhető.

1. Nyomja meg egyszerre a **Állj/Törlés** és az **Óra** gombot.
   Következmény: A sütő reteszelődik (semmilyen funkció sem állítható be).
   ◆ A kijelzőn egy „L" (Locked) jelenik meg:



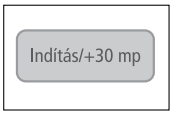


2. A reteszelés feloldásához nyomja meg újra egyszerre a **Állj/Törlés** és az **Óra** gombot.
   Következmény: A sütő újra normálisan használható.

Memória

A sütő emlékezik az utolsó főzési módra az Ön kényelme érdekében.

1. Állítson be a szükséges főzési időt a **10 perc, 1 perc** vagy **10 mp** gombokkal.



2. Nyomja meg az **Indítás** gombot.

✉

- A főzés végén a sütő a 3-szor sípol (percenként egyet), jelezve, hogy még emlékezik az utolsó főzési módra. Ezt követően viszont elfelejti az utolsó főzési módot.
- Ha az ajtó utolsó kinyitását és becsukását követő 30 másodpercen belül nem használják a sütőt, akkor a sütő elfelejti az utolsó főzési módot.
- A **Törlés** gombbal azonnal törölhető az utolsó főzési mód.

Használható edények

A mikrohullámú sütőben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.
Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelelő.
Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Mikrohullám-alkalmasság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	✓✗	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Pirítótányér	✓	Ne melegítse elő 8 percnél tovább.
Porcelán- és cserép-edény	✓	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Eldobható poliészter karton	✓	Egyes mélyhűtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztirén csészék és dobozok	✓	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Meggyulladhat.
• **Újrahasznosított** papír vagy fémszegélyek	✗	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	✓	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finom üvegáru	✓	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	✓	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	✗	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtőzacskót lezáró drót	✗	Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták	✓	Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• **Újrahasznosított** papír	✗	Szikrázást okozhat
Műanyag		
• Dobozok	✓	Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot!
• Takaró fólia	✓	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki.
• Mélyhűtő zacskók	✓✗	Csak ha forrás-állóak vagy mikrohullám-állóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	✓	Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére.

✓ :Ajánlott
✓✗ :Óvatosan használhatót
✗ :Nem ajánlott

HU

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni.
A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

FŐZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:

Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverődik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a mű-anyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütőben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:

Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú főzéshez, például friss vagy mélyhűtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetők a mikrohullámú sütőben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthető lenne egy hagyományos főzőlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a „Különleges tippek" című fejezetet).

Lefedés főzés közben

Az étel lefedése főzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz gőz formájában felszáll, és elősegíti a főzési folyamatot. Az étel különböző módokon fedhető le: például egy kerámia-tányérral, egy műanyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idők

A főzés után a pihentetési idő nagyon fontos, hogy egyenletes hőmérséklet alakuljon ki az ételben.

Főzési útmutató mélyhűtött zöldségekhez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Főzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, főzze még tovább.
Keverje meg kétszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, fűszerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesítmény-szint	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Spenót	150 g	600 W	5-6	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7-8	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet
Vegyes zöldség (sárgarépa/ borsó/kukorica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és főtt tésztához

Rizs: Használjon egy fedővel ellátott nagy pirex üvegedényt - a rizs dupla térfogatúra duzzad főzés közben. Főzze lefedve.
A főzési idő letelte után keverje meg a pihentetés előtt és sózza meg vagy fűszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a főzés végére.

Főtt tészta: Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. Főzze lefedés nélkül.
Keverje meg néha a főzés közben és a főzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag	Teljesítmény-szint	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Fehér rizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Öntsön hozzá 500 ml vizet. Öntsön hozzá 750 ml vizet.
Barnarizs (előfőzött)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Öntsön hozzá 500 ml vizet. Öntsön hozzá 750 ml vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	900 W	16-17	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250 g	900 W	17-18	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
Főtt tészta	250 g	900 W	10-11	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet

Főzési útmutató (folytatás)

Főzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30–45 ml hideg vizet (2–3 evőkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettől eltérő vízmennyiséget nem ír elő a táblázat. Főzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, főzze tovább. Keverje meg egyszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja őket, annál gyorsabban főnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (900 W) kell főzni.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő	Utasítások
Brokkoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250 g	5-5½	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanálnyi) vizet.
Sárgarépa	250 g	3½-4	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Egyforma méretű darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250 g	3-3½	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig főzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250 g	2½-3	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	3-3½	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt öntse le a levet.
Hagyma	250 g	4-4½	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) vizet.
Paprika	250 g	3½-4	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre
Burgonya	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja őket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250 g	4½-5	3	Vágja fel a fehérrépát apró kockákra.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel sokkal gyorsabban felmelegíthető egy étel, mint egy hagyományos főzőlapon.
A teljesítményt és a melegítési időt az alábbi táblázat szerint célszerű beállítani. A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahőmérsékletűek (18...20°C), vagy hogy egy hűtőszekrényből vették éppen ki őket (5...7°C).

Elrendezés és lefedés

- Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát – ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielőtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerűbb.

Teljesítmény és megkeverés

Egyes ételek 900 W teljesítménnyel melegíthetők, mások csak 600 W, 450 W vagy 300 W-tal.
Nézze meg a táblázatban megadott értékeket, miheztartás végett.
A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedő ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.
Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás előtt is.
Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg őket a melegítés előtt, közben és után.

- Pihentetés közben hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Ajánlatos egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendő folyadékba. Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.

Célszerű rövidebb melegítési időt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idők

Egy étel első ízben történő melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési időt – a későbbi felhasználáshoz.
Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tűzforró legyen.
Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után – hogy egyenletessé váljék a hőmérséklet. Az ajánlott pihentetési idő 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.

- Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági előírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési időt a sütő kikapcsolásától számítva. Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után! A hirtelen felforrás és a leforrázás megelőzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendő folyadékba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után.

HU

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás előtt. Keverje meg még egyszer és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:

Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedő nélkül. Sose melegítse fedővel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idő előtt és még egyszer a felszolgálás előtt! Ellenőrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel hőmérsékletét, mielőtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételt gondosan ellenőrizni kell tálalás előtt, nehogy megégesse a babát.

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmény és melegítési idő csak irányértéknek tekintendő.

Két adag melegítése

Az alábbi teljesítményszintek és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők.

Étel	Adag	Teljesítmény-szint	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Leves (hűtött)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Öntse be két porcelán mélytányérba. Rakja az egyik tányért közvetlenül a forgótányérra, a másikat az állványra. Felmelegítés után keverje meg. Keverje meg a tálalás előtt is.
Currys csirke és rizs (hűtött)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Rakja rá két tányérra a 2 hűtött alkotó-részből álló ételt. Fedje le mikrohullám-álló fóliával. Rakja az egyik tányért közvetlenül a forgótányérra, a másikat az állványra.
Egytál-étel (hűtött)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Rakja rá két tányérra a 2-3 hűtött alkotó-részből álló ételt. Fedje le mikrohullám-álló fóliával. Rakja az egyik tányért közvetlenül a forgótányérra, a másikat az állványra.

Folyadékok és ételek melegítése

Az alábbi teljesítményszintek és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők.

Étel	Adag	Teljesítmény-szint	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Italok (kávé, tej, tea és víz, szobahőmérsékletű)	150 ml (1 csésze) 300 ml (2 csésze) 450 ml (3 csésze) 600 ml (4 csésze)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Öntse be porcelán csészékbe és melegítse lefedés nélkül: 1 csészét középen, 2-őt egymással szemben, 3-at körben elrendezve. Hagyja a sütőben a pihentetés alatt, és keverje meg jól.
Leves (hűtött)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Öntse be egy mély kerámia-tálba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás előtt.
Pörkölt (hűtött)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mély tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Főtt tészta mártással (hűtött)	350 g	600 W	3½-4½	3	Rakja egy tányérra a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát). Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás előtt.
Töltött főtt tészta mártással (hűtött)	350 g	600 W	4-5	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mély tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Egytálétel (hűtött)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Rakja be egy kerámia edénybe a hűtött egytálételt és fedje le mikrohullámálló fóliával.

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítményszintek és melegítési idők csak iránymutatóként értendők.

Étel	Adag	Teljesítmény-szint	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190 g	600 W	30 mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percet. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percet. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébitej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 1 perc – –1perc 10 mp	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 3 percet. Felszolgálás előtt rázza fel jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.

FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhűtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhűtött ételt. Ez nagy előny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhűtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a főzés előtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkező víz eltávozhasson.

Rakja be a mélyhűtött ételt egy tálba, fedő nélkül. A félidőnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.

Ellenőrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.

Ha a mélyhűtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be őket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külső felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielőtt folytatja.

A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztott mennyiségtől függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idő kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hőmérsékletű mélyhűtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Minden mélyhűtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180 W) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Hús				
Fasírt	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Tegye rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Sertés szeletek	250 g	7- 8		
Baromfi				A csirkedarabokat először a bőrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét először a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Csirkedarabok	500 g (2 db)	14-15	15-60	
Egész csirke	1200 g	32-34		
Hal				A mélyhűtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumínium-fóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Hal szeletek/ egész hal	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	
Gyümölcs				
Bogyósok	250 g	6-7	5-10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérőjűn).
Kenyér				
Zsömle (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	1-1½ 2½-3	5-20	A zsömléket rendezze el körben vagy a kenyeret vízszintesen egy sütőpapíron a forgótányér közepén. Fordítsa meg a félidőnél.
Pirítós/ szendvics	250 g	4-4½		
Rozskenyér	500 g	7-9		

HU

GRILLEZÉS

A grill fűtőeleme a sütőtérben található, a mennyezet alatt. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgása által egyenletesebben barnul meg az étel. A grillt 4 percig előmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

Grillezéshez alkalmas edények:

Az edénynek tűzállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen műanyagot, mert megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

A grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a mennyezet alatt van, és nem a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt az állványra kell rárakni, hacsak nincs más utasítás előírva.

MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS

Ez a főzési mód a grilltől jövő hősugárzást kombinálja a mikrohullámú főzés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgótányér. A forgótányér forgásának köszönhetően az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600 W+grill, 450 W+grill és 300 W+grill.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas edények:

Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen tűzálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon műanyag edényt sem, mert megolvadhat.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek:

A kombinált üzemmóddal készíthetők el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva őket a félidőnél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén győződjön meg arról, hogy a fűtőelem a mennyezet alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Az ételt az állványra kell állítani, hacsak nincs más utasítás előírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgótányérra kell rárakni. A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie!

Grillezési útmutató friss ételhez

Melegítse elő a grillsütőt a grillezés funkcióval 4 percig.

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítményszint és grillezési idő útmutatóként szolgál

Friss étel	Adag	Teljesítmény-szint	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Pirítós szeletek	4 db (25 g/db)	Csak grill	3½-4½	3-4	Rakja rá a pirítandó szeleteket egymás mellé az állványra
Zsömlék (már megsütöttek)	2-4 darab	Csak grill	2½-3½	1½-2½	Rakja rá a zsömléket először az alsó oldalukkal felfelé közvetlenül a forgótányérra.
Sült paradicsom	200g (2 db) 400 g (4db)	300 W + grill	3½-4½ 5-6	-	Vágja félbe őket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el őket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá az állványra.
Paradicsomos sajtos melegszendvics	4 db (300 g)	300 W + grill	4-5	-	Pirítsa meg a kenyérszeleteket, majd rakja rájuk a feltétet és tegye be őket az állványra. Pihentesse 2-3 percet.
Hawai melegszendvics (ananász, sonka, sajtszeletek)	2 db (300 g) 4 db (600 g)	450 W + grill	3½-4½ 6-7	-	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszendvicseket az állványra. Rakjon 2 melegszendvicset egymással szembe, közvetlenül az állványra. Pihentesse 2-3 percet.
Sült krumpli	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 6½-7½	-	Vágja félbe a krumplikat. Rendezze el őket körben az állványon, a vágott oldalukkal a grill felé
Csőbensült burgonya/ zöldség (hűtött)	500 g	450 W + grill	9-11	-	Rakja be a friss csőbensültet egy kis pirex üvegtálba. Tegye a tálat az állványra. Pihentesse a sütés után 2-3 percet.
Csirkefalatok	450 g (2db) 650 g (2-3 db) 850 g (4db)	300W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Kenje be olajjal és fűszerezze a csirkedarabokat. Rendezze el őket körbe, úgy, hogy a csontos részük legyen középen. Ha csak egy csirkedarabot melegít, ne rakja azt az állvány közepére. Pihentesse 2-3 percet.
Sült csirke	900 g 1100 g	450 W + grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Kenje be a csirkét olajjal és fűszerezze. Rakja rá közvetlenül a forgótányérra, először a mellével lefelé majd a mellével felfelé. Grillezés után pihentesse 5 percet.

Grillezési útmutató friss ételhez

Friss étel	Adag	Teljesít-mény-szint	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Bárány-szeletek (közepes)	400 g (4 db)	Csak grill	10-12	8-9	Kenje be a bárányszeleteket olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percet
Sertésborda	250 g (2db) 500 g (4db)	MW + grill	(300 W + grill) 6-7 8-10	csak grill 5-6 7-8	Kenje be a sertés-bordákat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket körben az állványon. Pihentesse 2-3 percet
Sült hal	450 g 650 g	300 W + grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Kenje be az egész halakat olajjal és fűszerezze. Rendezze el őket egymás mellett (az egyiknek a feje a másiknak a farkánál legyen) az állványon.
Sült alma	2 alma (kb.400 g) 4 alma (kb.800 g)	300 W + grill	6-7 10-12	-	Távolítsa el a magházat és töltse meg az almát mazsolával és lekvárral. A tetejére rakjon néhány szem mandulát. Az almákat rakja egy lapos pirex üvegtálra. Az üvegtálat rakja közvetlenül a forgótányérra

Grillezési útmutató mélyhűtött ételhez

Az alábbi táblázat teljesítményszintjei és grillezési idői irányértékként szolgálnak.

Mélyhűtött étel	Adag	Teljesít-mény-szint	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Utasítások
Zsömle	2 db 4 db	MW + grill	300 W + grill 1½-2 2½-3	Csak grill 2-3 2-3	Rakja körben a zsömléket az aljukkal felfelé közvetlenül a forgótányérra. Grillezze a zsömlék másik oldalát ízlés szerint ropogósra. Pihentesse 2-5 percet.
Bagett/ fokhagymás kenyér	200-250 g (1db)	MW + grill	450 W + grill 3½-4	Csak grill 2-3	Tegye a mélyhűtött bagettet átlósan egy sütőpapírra az állványra. Grillezés után pihentesse 2-3 percet.
Csőben-sült (zöldség vagy burgonya)	400 g	450 W + grill	13-15	-	Tegye be a mélyhűtött csőben-sültet egy kis, kerek pirex üvegtálban az állványra. Sütés után pihentesse 2-3 percet.
Főttészta (makaróni, lasagne)	400 g	600 W + grill	14-16	-	Tegye bele a mélyhűtött főttésztát egy kis, négyszögletes pirex üvegtálba.Rakja rá a tálat közvetlenül a forgótá-nyérra. Sütés után pihentesse 2-3 percet.
Csőbensült hal	400 g	450 W + grill	16-18	-	Rakja be a mélyhűtött hal gratint egy kis, négyszögletes, lapos pirex üvegtálba. Rakja a tálat közvetlenül a forgótányérra. Sütés után pihentesse 2-3 percet

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA

Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel.

Melegítse 30–40 mp-ig 900 W-val, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba.

Melegítse 3–5 percig 450 W-val, míg meg nem olvad a csokoládé.

Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA

Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba.

Melegítse 20–30 mp-ig 300 W-val, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA

Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe.

A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba.

Melegítse 1 percig 300 W-val. Megolvadás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)

Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.

Főzze fedő nélkül egy pirex üvegtálban 3½–4½ percig 900 W-val, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. Főzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR FŐZÉSE

Rakjon 600 g lekvárt (pl. különböző bogyósokat) egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósító cukrot és keverje meg jól. Főzze lefedve 10–12 percig 900 W-val. Főzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelű kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedővel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE

Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Főzze lefedve 6½–7½ percig, 900 W-val. Főzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA

Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 3½–4½ percig 600 W-val. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2–3 percig a sütőben. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütő tisztítása

A mikrohullámú sütő alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételleraködások:

- ***a belső és a külső felületeket,***
- ***az ajtót és az ajtó tömítéseit,***
- ***a forgótányért és a görgősgyűrűt***

☛ Ügyeljen MINDIG arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

1. Tisztítsa meg a sütő külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

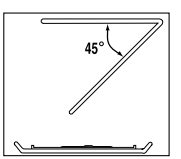
2. Távolítsa el a felfröcskölődéseket és a szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgősgyűrűről egy szappanos ronggyal. Azután törölje őket szárazra.

3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét a forgótányérra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

4. Mosogassa el a forgótányért, ha szükséges! A forgótányér mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellőzőnyílásokba. NE használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyeződések:
- ne gyűlhessenek ott össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

✉ **TISZTÍTSA MEG** a sütő belsejét minden használat után azonnal mosogatószeres vízzel, de hagyja előzetesen kihűlni a sütőt, nehogy megégesse magát.



Hajlítsa le a kényelem érdekében a fűtőbetétet, amikor a sütő belsejének a tetejét tisztítja!

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Ügyeljen az alábbiakra a mikrohullámú sütő tárolásánál vagy használatánál!

Nem szabad a sütőt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:

- ***eltörött a forgópánt,***
- ***megrongálódtak a tömítések,***
- ***deformálódott a sütő háza.***

A mikrohullámú sütőt csak szakképzett mikrohullámú-készülék-szerelővel szabad javíttatni!

☛ **NE szerelje le a sütőről a külső házat! Ha elromlott a sütő, akkor:**

- húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és
- hívja fel a legközelebbi szervizt.

☛ A sütőt száraz, pormentes helyen kell tárolni.

Ok: A por és a nedvesség káros hatással van a sütő alkatrészeire.

✉ Ez a mikrohullámú sütő háztartási használatra készült.

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni**.** Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából**.**

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából**.**

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit**.** A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt**.**

Műszaki adatok

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a műszaki adatok vagy a használati utasítás előzetes értesítés nélkül történő módosítására.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, CE2944N / CE2944NT mikrohullámú sütők megfelelnek az alábbi műszaki jellemzőknek.

Modell	CE2944N/CE2944NT
Hálózati feszültség	230V, 50 Hz AC
Teljesítményfelvétel Mikrohullám Grill Kombinált üzemmód	 1400W 1300W 2700W
Leadott teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szinten (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Hűtés módja	Hűtőventilátor
Méretek (szélesség x magasság x mélység) Külső Sütőtér	 517 x 297 x 379 mm 336 x 241 x 349 mm
Sütő térfogat	28 liter
Tömeg Nettó	 kb. 16 kg
Zajszint	42 dBA

SAMSUNG ELECTRONICS

Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz

Tel : 06-80-SAMSUNG(7267864)
www.samsung.com/hu